

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

7. Amolikompot (Pflaumen).

| 1 Portion. | Mtr. Gewicht. |
|-----------------------|---------------|
| Amoli geschälte dörre | 5.7 Dekagramm |
| Zucker | 2 " |
| Wein | 0.6 " |

8. Schwarzbeerenkompot.

| | |
|----------------------|----------------|
| Heidelbeeren frische | 24.5 Dekagramm |
| dörre | 3.5 " |
| Zucker | 2.2 " |
| Wein | 1.3 " |

VIII.

Obst- und Beerensalsen.

Die Composition der Obst- und Beerensalsen ist noch relativ als diejenige der Salate; je nachdem man eben die Obst- und Beerenextracte stark, mittelmässig oder gar nicht mit Zucker eingekocht bekommt, wie z. B. die Aepfel- und Birnenextracte aus Kleinheubach in Thüringen.

Bei dem wärmeren Seeklima Triests müssen alle Extracte viel stärker mit Zucker eingekocht werden als in Deutschland, sonst gähren oder schimmeln sie bald. Da es im Durchschnitt doch für eine Portion Salse, wenn sie angenehm geniessbar sein soll, circa 1.7 Dekagramm Zucker bedarf, so ist es viel klüger dieses Quantum gleich beim Einkochen der Säfte (das ist dem Gewichte nach gleich viel Zucker wie Saft) hinein zu geben.

Wein und Wasser wird Jedermann nach Belieben erst bei Auflösung der Extracte beimischen. Die zähern ältern Extracte müssen mit dem Wasser gekocht, während die weichern einfach mit frischem Wasser aufgelöst werden.

1. Paradeissalse.

| 1 Portion. | Mtr. Gewicht. |
|----------------------|---------------|
| Paradeisäpfelextract | 5.2 Dekagramm |
| Zucker | 1.7 " |
| Wein | 1.3 " |
| Wasser | 8.7 " |

2. Kirschensalse.

| | |
|-----------------|---------------|
| Kirschenextract | 3.5 Dekagramm |
| Zucker | 1.5 " |
| Wein | 2.6 " |
| Wasser | 9.6 " |